رشيدة أمهاوش

البسطيلة، البريوات و النيم



كيفية تحضير أوراق البسطيلة في مقلاة

في كأس الخلاط الكهربائية نخلط 200 غرام من الدقيق الأبيض مع قبصة من الملح و ثلاثة كؤوس كبيرة من الماء البارد (60 سل) حتى نحصل على عجين سائل. نحتفظ به جانبا لمدة 5 دقائق تقريبا.



نضع كاسرولاً نصف مملوء بالماء، نغليه و ندعه على النار ثم نضع فوقه مقلاة ملساء (نحرص على أن لا يخرج الماء من جوانب الكاسرول). نغمس الفرشاة (الشيتة) في العجين و ندهن بها كل مساحة المقلاة حتى نخلف ورقة رقيقة و شفافة من العجين.



نتركها تطهى من 50 إلى 55 ثانية و نرفع جوانب ورقة البسطيلة مهلا بأطراف الأصابع لنزيلها و نضعها فوق ثوب نظيف. ندهنها مباشرة بقليل من الزيت كي لا تلتصق ببعضها. نعيد نفس الطريقة إلى أن ننهي العجين.

كيفية تحضير أوراق البسطيلة فوق صفيحة نحاسية

في آنية زجاجية كبيرة، نخلط جيدا 1 كيلوغرام من الدقيق الأبيض مع نصف ملعقة صغيرة من الملح و لتر إلا ربع من الماء البارد (75 سل) حتى نحصل على عجين لين جدا إلى درجة أن يلتصق في اليد. نحتفظ به لمدة 10 دقائق تقريبا.



نضع صفيحة نحاسية مقلوبة على نار فرن جد هادئة (فرن كبير خاص أنظر الصورة الصغيرة في الصفحة المقبلة). نبلل اليد و نأخذ حفنة من العجين باليد، ثم بسرعة نضرب بها كل مساحة الصفيحة لنخلف قشرة رقيقة من العجين. نرجع باقي العجين في الآنية الزجاجية.



بواسطة اليد الأخرى نرفع الورقة مهلا بأطراف الأصابع. ندهن ورقة البسطيلة مباشرة بقليل من الزيت كي لا تلتصق ببعضها. نعيد نفس الطريقة إلى أن ننهي العجين.



للحصول على ورقة البسطيلة صغيرة الحجم يجب إلصاق العجين وسط الآنية فقط دون الوصول إلى الجوانب مع اتباع نفس المراحل و النصائح السالفة الذكر.



نصائح عملية

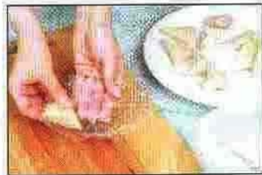
* تحضير أوراق البسطيلة يتطلب السرعة و الخفة.
* نجاح تحضير أوراق البسطيلة رهين باستعمال آنية نحاسية. بعد كل استعمال يجب أن لا تغسل نهائيا بل يكفي مسحها فقط و الاحتفاظ بها مغطاة إلى حين استعمالها.
* نحرص على أن لا تسخن الآنية كثيرا.
* يجب تبليل اليد بالماء البارد من حين لآخر لتفادي الإحتراق المحتمل من جهة و تفادي سيولة العجين أكثر من اللازم مما يؤدي إلى تكوين أوراق بسطيلة سميكة غير صالحة.
* يجب خلط العجين من حين لآخر لتفادي تكون قشرة على سطحه.
* لا يجب أن تكون أوراق البسطيلة مذهبة بل أوراقا بيضاء اللون و شفافة تقريبا.
* يجب دهن كل ورقة بقليل من الزيت لكي لا تصير مقرمشة. يستحسن وضعها فوق ثوب نظيف و تغطيتها بآخر لكي نحافظ على ليونتها و حتى لا تجف.
* 1 كيلوغرام من أوراق البسطيلة كبيرة الحجم يعطي تقريبا 22 ورقة.
* 1 كيلوغرام من أوراق البسطيلة صغيرة الحجم يعطي تقريبا 52 ورقة.



في حالة عدم إلصاق آخر الورقة بالبيض المخفوق أو بخليط الدقيق و الماء، يجب وضع البريوات في المقلاة على جهة آخر الورقة كي تلتصق الأوراق ببعضها عند القلي و بالتالي تفادي تسرب الحشوة.



يجب دهن أوراق البسطيلة جيدا بالزبدة المذابة لكي تصير مقرمشة و محمرة بعد طهيها.



عند تحضير البريوات أو البسيطلات، يستحسن تلفيف كل واحدة على حدة بالبلاستيك الغذائي قبل تجميدها و ذلك قصد الحفاظ على شكلها و عدم إلتصاقها ببعضها أثناء إخراجها للطهي.

يمكن تحضير جميع وصفات هذا الكتاب و وضعها في المجمد، مغطاة بالبلاستيك الغذائي في علبة محكمة الإغلاق، لتجميدها. مدة التجميد من الأحسن أن لا تتعدى شهرين.

محينشات بكفتة البقر و الدجاج

50 وحدة

- 750 غ من أوراق البسطيلة صغيرة الحجم
- 75 غ من الزبدة المذابة
- بيضة مخفوقة
- زيت للقلي

الحشوة :

- 250 غ من كفتة البقر (بدون توابل)
- 250 غ من كفتة الدجاج (بدون توابل)
- نصف حبة من البصل مقطعة
- حبة من الكراث (البورو) مقطعة
- ملعقة كبيرة من الكرفس المفروم
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- بيضتان
- نصف ملعقة صغيرة من الزنجبيل
- ربع ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- ملعقتان كبيرتان من صلصة الصوجا

للتزيين :

- أوراق البقدونس



طريقة التحضير :



في إناء، نضع كفتة البقر و كفتة الدجاج ثم نضيف كلا من قطع البصل، قطع الكراث، الكرفس، البقدونس و البيض. نتبل بالزنجبيل، القرفة، الملح و الفلفل الأسود. نسقي بصلصة الصوجا ثم نخلط الكل جيدا.



لتحضير المحينشات : نقسم ورقة البسطيلة إلى نصفين (ندهنها بقليل من الزبدة المذابة). نضع مقدار ملعقة كبيرة من الحشوة على طول الورقة، دون الوصول إلى الحواشي.



نلف الورقة على الحشوة لنحصل على قضيب نلفه على شكل حلزوني. نثبته بعود خشبي صغير و نصفف المحينشات في صفيحة فرن. ندهن وجهها بقليل من البيض المخفوق و ندخلها إلى الفرن المسخن 200°C إلى أن تتحمر (مدة 25 دقيقة تقريبا). نقدمها ساخنة أو دافئة مزينة بأوراق من البقدونس.



لتحضير الميني سيگار : نقسم ورقة البسطيلة إلى نصفين و ندهن بالزبدة المذابة. نضع مقدار ملعقة كبيرة من الحشوة في الأسفل، دون الوصول إلى الحواشي. نثني الجانبين الأيمن و الأيسر حتى تصير الورقة على شكل مستطيل و نشرع في لفها على شكل ميني سيگار.

نضعها في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت و نطهيها في الفرن أو نقليها في حمام زيت ساخن و نحمرها من جميع الجوانب (أنظر نصيحة القلي في الصفحة 3). نضعها فوق ورق التنشيف ليمتص الزيت ثم نزينها بأوراق البقدونس. نصففها في طبق التقديم و نقدمها ساخنة.

سيڭار بالكفتة و الجبن

30 وحدة

- 750 غ من أوراق البسطيلة صغيرة الحجم
- 75 غ من الزبدة المذابة
- زيت للقلي

الحشوة :

- 3 ملاعق كبيرة من الزيت
- حبة من البصل مقطع إلى شرائح
- 500 غ من كفتة البقر بدون توابل
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- ملعقة كبيرة من النعناع المفروم
- نصف ملعقة صغيرة من الزنجبيل
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- بيضتان
- 250 غ من الجبن الأحمر مقطع إلى شرائط صغيرة

للتزيين :

- 50 غ من الجبن المفروم
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم



طريقة التحضير :



نسخن الزيت في مقلاة و نحمر شرائح البصل. نضيف إليها الكفتة، البقدونس و النعناع المفرومين ثم نتبل بالزنجبيل، الكمون، الملح و الفلفل الأسود. خلال الطهي نحرك حتى تتفكك الكفتة.



نضيف إليها البيضتين و نمزج الكل ثم نزيل المقلاة من النار. نحتفظ بها حتى تبرد.



نبسط ورقة البسطيلة و ندهنها بقليل من الزبدة المذابة. نضع مقدار ملعقة كبيرة من الحشوة في أسفل الورقة، ثم نثبت شريطا من الجبن وسط هذه الحشوة. نثني الجانبين الأيمن و الأيسر نحو الوسط حتى تصير الورقة على شكل مستطيل. نلفها حول الحشوة على شكل سيڭار.

نقلي وحدات السيڭار في حمام زيت ساخن (نضع آخر الورقة نحو الأسفل كي تلتصق ببعضها أثناء القلي) و نحمرها من جميع الجوانب. نضعها فوق ورق التنشيف ليمتص الزيت. نرشها بالجبن المفروم و المخلط بالبقدونس ثم نصففها في أوراق و نقدمها ساخنة.

إضافة : بإمكانك أن تصففي وحدات السيڭار في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت أو الزبدة ثم تطهيها في الفرن المسخن (180°C) عوض أن تقليها في الزيت.

صبيعات بالمخ

20 وحدة

- 500 غ من أوراق البسطيلة صغيرة الحجم
- 50 غ من الزبدة المذابة

الحشوة :

- 4 وحدات من مخ الغنم
- ملعقة صغيرة من القزبر المفروم
- ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم
- 3 فصوص ثوم مهروسة
- ربع ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر (التحميرة)
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- ملعقتان كبيرتان من زيت المائدة
- نصف كأس صغير من الماء

للتزيين :

- صلصة الطماطم الحلوة (ketchup)

طريقة التحضير :



نغسل المخ، نضعه في ماء ساخن لمدة 5 دقائق. نصفيه، ننقيه من القشرة و العروق ثم نضعه في طنجرة. نضيف كلا من القزبر، البقدونس، الثوم، الملح، الكمون، الفلفل الأحمر، عصير الحامض، الزيت و الماء ثم نقفل الطنجرة إلى أن يطهى المخ.



نضع محتوى الطنجرة في طبق ثم نقطع المخ إلى قطع صغيرة.



نقطع كل ورقة بسطيلة إلى قطعتين، نبسط كل قطعة و ندهنها بقليل من الزبدة المذابة. نضع مقدار ملعقة صغيرة من الحشوة في أسفل الورقة ثم نثني جانبيها الأيمن و الأيسر حتى تصير على شكل مستطيل. نلفها حول نفسها على شكل قضيب. نستمر كذلك إلى أن ننهي الحشوة.

نصفف القضبان في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت و ندخلها الفرن (180°C) إلى أن تتحمر. نقدمها مزينة بصلصة الطماطم الحلوة. يمكن كذلك قليها في حمام زيت ساخن.

نيم بالكبد

20 وحدة

- 500 غ من أوراق البسطيلة صغيرة الحجم
- 75 غ من الزبدة المذابة
- 250 غ من شرائح الكبد
- كيس صغير من الشعرية الصينية (100 غ)
- ملعقتان كبيرتان من الزيتون الأخضر مقطع إلى قطع جد صغيرة
- ملعقة كبيرة من قشرة الحامض المرقد مقطعة إلى قطع جد صغيرة
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الحار مطحون (السودانية)

الشرمولة :

- ملعقتان كبيرتان من القزبر و البقدونس المفرومين
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر (التحميرة)
- ملح (حسب الذوق)
- ملعقة صغيرة من الكمون
- 4 فصوص ثوم مهروسة
- ربع كأس صغير من زيت الزيتون
- 4 ملاعق كبيرة من عصير الحامض

للقلي :

- بيضتان مخفوقتان
- 5 ملاعق كبيرة من مسحوق الخبز المحمص
- زيت للقلي

للتزيين :

- 80 غ من الجبن المفروم
- أوراق الخس
- ملعقة كبيرة من صلصة المايونيز
- ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم الحلوة

طريقة التحضير :



الشرمولة : في إناء، نخلط كلا من القزبر، البقدونس، الفلفل الأحمر، الملح، الكمون، الثوم، زيت الزيتون و عصير الحامض.



نضيف ملعقتين كبيرتين من الشرمولة إلى شرائح الكبد و نقليها من الجهتين في مقلاة مع قليل من الزيت ثم نقطعها إلى قطع صغيرة.

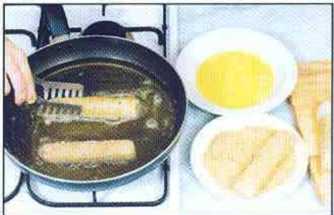




نرطب الشعرية الصينية في الماء الساخن، نتركها تبرد، نصفيها و نقطعها. نضعها في إناء و نضيف كلا من قطع الكبد، الزيتون، الحامض المرقد، باقي الشرمولة و الفلفل الحار ثم نخلط جيدا.



نبسط ورقة البسطيلة و ندهنها بقليل من الزبدة المذابة. نضع مقدار ملعقة كبيرة و نصف من الحشوة في أسفل الورقة ثم نثني الجانبين الأيمن و الأيسر حتى تصير الورقة على شكل مستطيل. نلفها حول الحشوة على شكل سيگار. نستمر كذلك إلى أن ننهي الحشوة.



نضع وحدات النيم في البيض المخفوق، نلفها في مسحوق الخبز المحمص ثم نقليها في زيت ساخن. ننشفها بورق التنشيف، نلصق قليلا من الجبن المفروم في الجوانب ثم نقدمها مع أوراق الخس مزينة بالمايونيز و صلصة الطماطم الحلوة.

مورقات بالبطاطس و الطن

20 وحدة

- 250 غ من ورقة البسطيلة كبيرة الحجم
- 25 غ من الزبدة المذابة
- زيت للقلي

- 140 غ من الطن المعلب مصفى من الزيت
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- ملعقة كبيرة من الكبّار (câpres)
- ملح و فلفل أسود (إبزار)

الحشوة :

- حبتان كبيرتان من البطاطس
- بصلة صغيرة (الخضارية) مقطعة إلى قطع صغيرة

للتزيين :

- أوراق الثوم القصبي (la ciboulette)
- ملعقة صغيرة من صلصلة المايونيز



طريقة التحضير :



نغسل البطاطس و نسلقها في ماء مملح. نقشرها ثم نمعكها بالشوكة.



نضعها في إناء مع قطع البصل، الطن، البقدونس المفروم و الكبّار. نرش الكل بالملح و الفلفل الأسود ثم نخلط.



نقطع كل ورقة بسطيلة إلى أربع قطع و ندهنها بقليل من الزبدة المذابة. فوق كل ربع ورقة، نضع مقدار ملعقة صغيرة من الحشوة ثم نثني الجانبين الأيمن و الأيسر حتى تصير الورقة على شكل مستطيل.



نشرع في طيها على شكل مستطيل و نبسطه قليلا (كما هو مبين في الصورة). نعيد نفس الطريقة حتى ننهي جميع المقادير.

نقلي المورقات في حمام زيت ساخن و نحمرها من الجانبين. نضعها فوق ورق التنشيف ليمتص الزيت ثم نزينها بأوراق الثوم القصبي و نقطة من المايونيز. يمكن كذلك تصفيفها في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت ثم طهيها في الفرن المسخن (180°C) عوض قليها في الزيت.

بسيطلات بالنقانق



8 وحدات

- ربع كلغ من النقانق
- ربع كلغ من أوراق البسطيلة صغيرة الحجم
- 60 غ من الزبدة المذابة

للتزيين :

- الزيتون الأسود







في آنية نفرغ حشوة النقانق مع إزالة الغشاء، نحتفظ بها في الثلاجة إلى حين استعمالها.
و في آنية أخرى نقطع ورقة البسطيلة بالمقص إلى شرائط رقيقة. نرشها بـ 40 غ من الزبدة المذابة و نفككها. نحتفظ بباقي الزبدة جانبا.



نفرش صفائح الطرطات بنصف كمية شرائط أوراق البسطيلة و نحشوها بمقدار ملعقة كبيرة من حشوة النقانق ثم نبسطها.



نغطي البسيطلات بباقي شرائط ورقة البسطيلة ثم نرش بباقي الزبدة المحتفظ بها.

ندخل الصفائح إلى الفرن الساخن (180°C) لمدة نصف ساعة. نقدمها ساخنة مزينة بأنصاف الزيتون الأسود.

صريرات بالكفتة



20 وحدة

- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- بصلة صغيرة مقطعة إلى قطع صغيرة
- 500 غ من كفتة البقر بدون توابل
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- نصف كأس صغير من الماء
- ملعقة كبيرة من الكبار (câpres)
- 100 غ من الجبن المفروم
- 2 ملاعق كبيرة من البقدونس المفروم
- نصف كلغ من أوراق البسطيلة صغيرة الحجم
- 50 غ من الزبدة المذابة



نسخن الزيت في طنجرة على نار هادئة و نقلي البصل مع الكفتة. نرش بالملح و الفلفل الأسود ثم نحرك بملعقة خشبية حتى تتفكك الكفتة. نضيف الماء، نترك الكل يطهى إلى أن يتبخر الماء. نحتفظ بذلك جانبا ليبرد قليلا.



نطحن الكفتة في المطحنة الكهربائية ثم نفرغها في آنية. نضيف كلا من حبات الكبّار، الجبن و البقدونس المفرومين ثم نحرك.



نبسط ورقة البسطيلة فوق طاولة ثم ندهنها بقليل من الزبدة المذابة. نضع مقدار ملعقتين كبيرتين من الحشوة في الوسط و نجمع الورقة على شكل صرة و ذلك بطي الحواشي و تجميعها ثم مسكها ببعضها بعود خشبي صغير. يمكن قطع حواشي الورقة الزائدة بالمقص.

في صفيحة مدهونة بالزيت، نصفف الصرات و ندهنها بالزبدة المذابة ثم ندخلها إلى الفرن المتوسط الحرارة (180°C) لمدة 15 دقيقة تقريبا حتى تتحمر الورقة. تقدم في حينها.

صريرات بالسمك



40 وحدة

- بصلة كبيرة
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- نصف مكعب البنة بنكهة السمك
- حبة من الجزر
- حبة من اللفت
- حبة من القرع
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- نصف ملعقة صغيرة من الزنجبيل
- ملعقة كبيرة من القشدة الطرية
- ملعقتان كبيرتان من صلصة الصوجا
- نصف كأس صغير من الماء
- ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم
- 1 كلغ من شرائح سمك الصول
- 750 غ من ورقة البسطيلة صغيرة الحجم
- 75 غ من الزبدة المذابة
- الثوم القصبي

طريقة التحضير :



نقطع البصل إلى قطع صغيرة و رقيقة. نضعها في مقلاة على نار متوسطة و نقليها في الزيت مع إضافة مكعب البنة.



نحك الجزر، اللفت و القرع إلى شرائط رقيقة. نضيفها في المقلاة ثم نتبل بالملح، الفلفل الأسود و الزنجبيل. نضيف القشدة الطرية، صلصة الصوجا و الماء. نحرك من حين لآخر حتى تطهى الخضر (دون أن تلين كثيرا للحفاظ على مذاقها و أليافها) و نرش بالبقدونس المفروم.



نبسط شريحة السمك، نضع في الأسفل مقدار ملعقة صغيرة من الحشوة ثم نلفها لفة واحدة و نقطع بالسكين اللحم الزائد.



نضع شريحة السمك الملفوفة في أسفل ورقة البسطيلة و نلفها إما على شكل حلوى بجمع جوانبها بأوراق الثوم القصبي أو على شكل صريرات. في صفيحة فرن مدهونة بالزيت، نصفف الصريرات، ندهنها بالزبدة المذابة ثم ندخلها الفرن الساخن (180°C) إلى أن تتحمر (مدة الطهي من 20 إلى 25 دقيقة).

سيگار بالخضر

20 وحدة

- حبتان من الجزر
- حبة من اللفت
- 100 غ من الكرنب (المكور)
- حبتان من الكراث (البورو)
- حبتان من القرع
- 50 غ من الزبدة
- نصف ملعقة صغيرة من الهيل المطحون
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- نصف ملعقة صغيرة من الزنجبيل
- ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم
- ملعقة صغيرة من القزبر المفروم
- 50 غ من الفطر الباريسي مقطع إلى شرائح
- 50 غ من نبتة الصوجا
- ملعقة كبيرة من صلصة الصوجا
- بيضة
- 500 غ من أوراق البسطيلة صغيرة الحجم
- 75 غ من الزبدة المذابة
- زيت للقلي



طريقة التحضير :



نحك الجزر، اللفت، الكرنب، الكراث و القرع إلى شرائط رقيقة. نضعها في مقلاة على نار متوسطة و نضيف الزبدة ثم نتبل بالهيل، الملح، الفلفل الأسود و الزنجبيل. نحرك من حين لآخر حتى تطهى الخضر (دون أن تلين كثيرا للحفاظ على مذاقها و أليافها) ثم نرش بالبقدونس و القزبر المفرومين.



نضيف قطع الفطر و نبتة الصوجا ثم نحرك لمدة 5 دقائق.



بعد ذلك نزيل الخضر من المقلاة و نحتفظ بها جانبا حتى تبرد. نرجع نفس المقلاة فوق نار هادئة نصب صلصة الصوجا ثم البيضة مع التحريك بسرعة. نضيف ذلك إلى خليط الخضر و نحرك الكل.



نفرغ مقدار ملعقة كبيرة من خليط الخضر وسط ورقة البسطيلة مدهونة بالزبدة المذابة. نثني الجانبين الأيمن و الأيسر و نلف الورقة حول الحشوة لنحصل على شكل سيگار. نستمر كذلك إلى أن ننهي الحشوة.

نقلي وحدات السيگار في حمام زيت ساخن حتى تتحمر من جميع الجوانب ثم نضعها فوق ورق التنشيف ليمتص الزيت. يمكن كذلك تصفيفها في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت لتطهى في الفرن المسخن (180°C) حتى تتحمر.

مملحات بالطن



10 وحدة

- ربع كلغ من ورقة البسطيلة صغيرة الحجم
- 25 غ من الزبدة المذابة
- 100 غ من الجبن المفروم
- خليط ملعقة صغيرة من الدقيق و ملعقتان كبيرتان من الماء

الحشوة :

- حبتان من البصل
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- علبتان من الطن (75 غ x 2)
- زلافة صغيرة من الزيتون الأسود مقطع
- بيضة

طريقة التحضير :



الحشوة : نقشر البصل، نقطعه إلى قطع صغيرة و نحمره في مقلاة مع الزيت، الفلفل الأسود و القليل من الملح. نضيف الطن المصفى و قطع الزيتون الأسود ثم البيضة. نحرك الكل لمدة 3 دقائق.



نبسط ورقة البسطيلة و ندهنها بقليل من الزبدة المذابة. نضع مقدار ملعقة كبيرة من الحشوة فوق الورقة و نرش بقليل من الجبن المفروم. نثني جانبي الورقة، الأيمن و الأيسر، كي لا تتسرب الحشوة. نطوي على شكل مستطيل ثم نلصق آخرها بخليط الدقيق و الماء أو بقليل من البيض المخفوق.

في صفيحة فرن مدهونة بالزيت، نصفف مستطيلات الطن، ندهنها بالزبدة المذابة و نرشها بالجبن المفروم ثم ندخلها الفرن (180°C) حتى تتحمر. نقدمها ساخنة.

بريوات بكفتة الديك الرومي



20 وحدة

- بصلة صغيرة مقطعة إلى قطع صغيرة
- ملعقة كبيرة من الزيت
- نصف كلغ من كفتة الديك الرومي
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- ملعقة كبيرة من النعناع الطري المفروم
- بيضتان
- قليل من جوز الطيب (الگوزة) محكوك
- نصف كلغ من ورقة البسطيلة (صغيرة الحجم)
- 50 غ من الزبدة المذابة
- زيت للقلي

طريقة التحضير :



نحمر البصل المقطع في الزيت، نضيف كفتة الديك الرومي و نرش بقليل من الملح و الفلفل الأسود. نحرك إلى أن تطهى الكفتة. نحرص على تفتيتها بملعقة خشبية. نفرغ محتوى المقلاة في إناء، نضيف إليه البقدونس و النعناع المفرومين، البيض و جوز الطيب ثم نمزج كل العناصر.



نبسط ورقة البسطيلة و ندهنها بالزبدة المذابة. نضع مقدار ملعقتين كبيرتين من الحشوة في الأسفل (دون الوصول إلى الحاشية). نطوي الجانبين للحصول على شكل مستطيل. نثنيه على شكل مثلث و ذلك بلفه من اليمين إلى اليسار ثم من اليسار إلى اليمين. نعيد نفس الطريقة حتى ننهي جميع المقادير.

نقلي البريوات في حمام زيت أو نحمرها في الفرن حسب الذوق.

بريك بالكفتة

15 وحدة

- بصلة مقطعة إلى قطع صغيرة
- 300 غ من كفتة البقر بدون توابل
- ملعقة كبيرة من الزيت
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- نصف كأس صغير من الماء
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- ملعقة كبيرة من الكبار (câpres)
- 300 غ من أوراق البسطيلة صغيرة الحجم
- 15 بيضة
- زيت للقلي



طريقة التحضير :

في طنجرة على نار هادئة، نقلي البصل و الكفتة مع الزيت. نرش بالملح و الفلفل الأسود و نحرك بملعقة خشبية حتى تتفكك الكفتة. نضيف الماء، نتركها تطهى إلى أن يتبخر الماء. نحتفظ بها جانبا حتى تبرد قليلا.

نطحنها في المطحنة الكهربائية و نرجعها إلى الطنجرة فوق النار. نضيف إليها البقدونس المفروم و نحرك قليلا.

نطوي كل ورقة بسطيلة من الجوانب كي نحصل على شكل مربع.

نضع مقدار ملعقة كبيرة و نصف من الحشوة مع قليل من الكبار في أحد زوايا الورقة. نجوف الحشوة من الوسط لتأخذ شكل حلقة.

نضع البيضة وسط الحشوة المجوفة مع إزالة قليل من الأبيض (كي لا يتسرب من الجوانب أثناء القلي). نرش البيض بقليل من الملح و الفلفل الأسود ثم نثني الورقة لتأخذ شكل مثلث. نعيد نفس الطريقة حتى ننهي جميع المقادير.

نضع البريك في حمام زيت ساخن و نضغط على جوانبها بملعقة لتلتصق ببعضها. نسقيها بالزيت الساخنة من الأعلى ثم نقلبها لتتحمر من الجهتين. نضعها تستقطر فوق ورق التنشيف. تقدم ساخنة.

بسيطلات بالسبانخ و الكفتة

12 وحدة

- نصف كلغ من أوراق البسطيلة صغيرة الحجم
- 50 غ من الزبدة المذابة
- 100 غ من الديك الرومي المدخن
- 100 غ من الجبن المفروم
- بيضتان مخفوقتان مع ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم

حشوة السبانخ :

- ربطة من السبانخ
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- بصلة مقطعة إلى قطع صغيرة
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- قليل من جوز الطيب (الگوزة)
- نصف علبة صغيرة من القشدة الطرية (100 غ)

حشوة الكفتة :

- ملعقة كبيرة من الزيت
- بصلة صغيرة مقطعة إلى قطع صغيرة
- 500 غ من كفتة البقر (بدون توابل)
- قليل من لب الخبز (15 غ) مبلل في نصف كأس صغير من الحليب
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- ملح و فلفل أسود (إبزار)



طريقة التحضير :



حشوة السبانخ : نغسل السبانخ بالماء، نصفيها و نضعها تستقطر ثم نقطعها.
نسخن الزيت في مقلاة و نحمر شرائح البصل. نضيف قطع السبانخ مع التحريك باستمرار حتى تطهى نسبيا. نرش بالملح، الفلفل الأسود و جوز الطيب.



نسكب القشدة الطرية و نحرك الكل حتى تتجانس جميع العناصر. نحتفظ بهذا الخليط جانبا حتى يبرد.



حشوة الكفتة : نسخن الزيت في مقلاة و نحمر قطع البصل. نضيف إليها الكفتة، الخبز المبلل بالحليب، البقدونس المفروم ثم نتبل بالملح و الفلفل الأسود. نحرك باستمرار لنفكك الكفتة. نحتفظ بها جانبا حتى تبرد.



ندهن آنية مقعرة و مستطيلة الشكل بقليل من الزيت ثم نبسط فوقها ورقتي بسطيلة. نحرص على ترك الحواشي خارج الآنية لتسهيل طيها.
نبسط مقدار ملعقتين كبيرتين من حشوة الكفتة ثم شريحة واحدة من الديك الرومي المدخن كطبقة ثانية.



نبسط مقدار ملعقة كبيرة و نصف من حشوة السبانخ كطبقة ثالثة و نرش بالجبن المفروم. نثني الجوانب الأربع نحو الوسط لنلف البسيطلة على شكل مستطيل صغير.



نقلب البسطيلة فوق صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت و نعيد نفس الطريقة لباقي الحشوة. ندهنها بخليط البيض و البقدونس ثم ندخل الصفيحة إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة 180°C حتى تطهى و تتحمر و ذلك لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا.

بسيطلات فردية بالدجاج

8 إلى 10 بسيطلات

- 750 غ من ورقة البسطيلة صغيرة الحجم
- 75 غ من الزبدة المذابة
- أصفر بيضة

الحشوة :

- دجاجة من وزن 1.5 كلغ
- 3 حبات بصل متوسطة مقطعة إلى قطع صغيرة
- ربع كأس صغير من الزيت
- ملح حسب الذوق
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- نصف ملعقة صغيرة من الزنجبيل
- ملعقة صغيرة من القرفة
- قليل من الزعفران الملون
- قليل من الزعفران الحر
- لتر من الماء
- 8 بيضات
- باقة من البقدونس مفرومة
- 200 غ من اللوز
- 100 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر

للتزيين :

- 3 ملاعق كبيرة من العسل
- 100 غ من اللوز المسلوق المقشر المقلي و المهرمش



نقلي الدجاجة و البصل في الزيت. نرش قليلا من الملح و نتبل. عندما يتحمر البصل، نضيف الماء و ندع الدجاج يطهى فوق نار متوسطة لمدة 40 دقيقة. نراقب نضج الدجاج، نزيله من الطنجرة و نقطعه قطعا صغيرة مع إزالة العظام كلها. نبقي المرق على نار هادئة.



نضيف البيض إلى المرق الواحدة تلو الأخرى ثم البقدونس مع التحريك باستمرار لبضع دقائق حتى يتقلص المرق. نسلق اللوز، ننقيه و ننشفه ثم نقليه في زيت ساخنة. نهرمشه و نضم إليه مسحوق السكر، نصف ملعقة صغيرة من القرفة و ماء الزهر.



ندهن آنية فرن، دائرية، فردية بالزيت و نصفف ورقتين من أوراق البسطيلة مع ترك حواشي الورقات خارج الصفيحة. ندهنها بقليل من الزبدة المذابة. نضع الحشوة على شكل طبقات : نبسط قليلا من البيض كطبقة أولى يليه قليل من الدجاج المقطع ثم نرش بقليل من اللوز المفروم كطبقة أخيرة و نثني حواشي الورقة على الحشوة.





ندهن آنية فرن أخرى (بنفس حجم الآنية الأولى) بالزبدة المذابة و نضع وسطها ورقتين من أوراق البسطيلة.



نرفع البسطيلة المحشوة و نقلبها وسط الورقة المصففة في الآنية.



ندهنها بقليل من الزبدة المذابة. نتمم باقي الحشوة بنفس الطريقة. ندخل البسيطلات إلى الفرن الساخن درجة حرارته 180°C حتى تتحمر و ذلك لمدة 30 دقيقة تقريبا. عند التقديم، ندهنها بالعسل و نرشها بقليل من اللوز المهرمش.

مورقة بكفتة البقر و الديك الرومي

من 4 إلى 6 أشخاص

- نصف كلغ من ورقة البسطيلة (كبيرة الحجم)
- 150 غ من الجبن المفروم
- 50 غ من الزبدة المذابة

حشوة كفتة البقر :

- ربع كلغ من كفتة البقر بدون توابل
- نصف حبة بصل محكوك
- ملعقة صغيرة من القزبر المفروم
- ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم
- بيضة
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر (التحميرة)
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق الخبز المحمص

حشوة كفتة الديك الرومي :

- 250 غ من كفتة الديك الرومي بدون توابل
- فص ثوم مهروس
- نصف حبة بصل محكوك
- ملعقة صغيرة من القزبر المفروم
- ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- نصف ملعقة صغيرة من بسيبسة مطحونة (poudre de macis)
- قليل من لب الخبز (15 غ) مبلل بالحليب

للتزيين :

- 30 غ من الجبن المفروم
- صلصة الطماطم الحلوة (ketchup)



طريقة التحضير :

في إناء، نضع كلا من كفتة البقر، البصل المحكوك، القزبر و البقدونس المفرومين، البيضة، الملح، الفلفل الأسود، الكمون، الفلفل الأحمر و مسحوق الخبز المحمص. نخلط حتى تتجانس جميع العناصر.

في إناء آخر، نخلط كفتة الديك الرومي مع كل من الثوم المهروس، البصل المحكوك، القزبر و البقدونس المفرومين، الملح، الفلفل الأسود، بسيبسة و لب الخبز المبلل في نصف كأس صغير من الحليب.

ندهن قالب كيك بالزيت و نصفف فوقه أوراق البسطيلة بطريقة متتالية مع ترك حواشي الورقة خارج القالب.

نفرغ خليط كفتة البقر و نبسطها جيدا. نرش بالجبن المفروم.

نضيف فوقها خليط كفتة الديك الرومي و نبسطها جيدا.

نجمع حواشي الورقة نحو الوسط، ندهنها بالزبدة المذابة ثم ندخلها الفرن الساخن (200°C) لمدة 30 دقيقة تقريبا إلى أن تتحمر البسطيلة. عند التقديم نقلبها في طبق و نحصل على شكل كيك ثم نزينها بالجبن المفروم و صلصة الطماطم الحلوة.

بسطيلة مشبكة بالسمك

من 6 إلى 8 أشخاص

- 50 غ الزبدة المذابة
- 500 غ من أوراق البسطيلة كبيرة الحجم

الحشوة :

- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- 3 فصوص ثوم مهروسة
- 500 غ من سمك الحبار (الكلمار) مقطع
- 500 غ من سمك القمرون المقشر
- 500 غ من هبرة سمك اللوط أو سمك آخر بدون شوك
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
- 20 غ من الفطر الأسود الصيني
- ملعقتان كبيرتان من الحامض المرقد مقطع إلى قطع صغيرة
- نصف حبة من الفلفل الأصفر مقطعة إلى قطع صغيرة
- نصف حبة من الفلفل الأحمر مقطعة إلى قطع صغيرة
- ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم
- ملعقة كبيرة من القزبر المفروم
- 200 غ من الجبن المفروم
- صلصة البشاميل (أنظر الصفحة 34)
- بيضة مخفوقة

للتزيين : - 4 حبات من القمرون المحمر



1

نذيب الزبدة في مقلاة على نار هادئة. نضيف الثوم المهروس مع قطع الحبار و نقليها قليلا، نضيف القمرون و قطع هبرة السمك.



2

نرش بالملح، الفلفل الأسود و مسحوق الفلفل الحار. نسقي بزيت الزيتون و عصير الحامض ثم نترك الكل يطهى مع التحريك بمهل.



في إناء نرطب الفطر الأسود في الماء الساخن. نغسله جيدا (كي يزال منه الرمل) و نقطعه قطعا صغيرة. نضيفه إلى السمك مع قطع الحامض المرقد، الفلفل الأصفر و الفلفل الأحمر ثم نحرك بمهل.



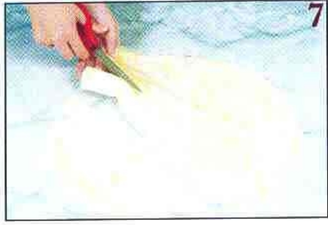
نفرغ محتوى المقلاة في إناء، نضيف إليه البقدونس و القزبر المفرومين، الجبن المفروم و صلصة البشاميل (أنظر الصفحة 37) ثم نخلط الكل بمهل.



ندهن آنية فرن مستطيلة (23x35 سم) بقليل من الزيت و نصفف فوقها 8 أوراق بسطيلة بطريقة متتالية مع ترك حواشي الورقة خارج الآنية. نفرغ الحشوة في الوسط و نبسطها جيدا.



نجمع حواشي الورقة على الحشوة نحو الوسط، نغطي بورقة البسطيلة من الفوق ثم ندهنها بالزبدة المذابة.



نقطع بضع أوراق البسطيلة إلى شرائط طويلة عرضها تقريبا 4 سم.





لإعطاء البسطيلة شكلا مشبكا، نصفف 9 شرائط على عرض الآنية واحدا جنب الآخر. نرفع شريطا دون الآخر خارج الآنية كما هو مرقم 2، 4، 6، 8. في الصورة.



نأخذ شريطا و نضعه بالطول ثم نرجع الشرائط المرفوعة إلى مكانها. نعيد نفس الطريقة للأشرطة رقم 1، 3، 5، 7، 9 و نضع شريطا آخرا بالطول ثم نرجع الشرائط كما كانت. نعيد نفس الطريقة بتناوب الأشرطة للحصول على وجه بسطيلة مشبك.



ندخل شرائط ورقة البسطيلة في الآنية نحو الأسفل. ندهن بالبيض المخفوق و ندخل البسطيلة الفرن الساخن (200°C) لمدة نصف ساعة تقريبا حتى تتحمر.
عند التقديم نزينها بالقمرون المحمر.

بسطيلة بالسمك و السبانخ

من 10 إلى 12 شخص

- 500 غ من أوراق البسطيلة كبيرة الحجم
- 50 غ من الزبدة المذابة

الحشوة :

- 1 كلغ و نصف من القمرون
- ملعقتان صغيرتان من الزبدة
- 2 من ورق سيدنا موسى
- 750 غ من الحبار (الكلمار) المنقى
- كيس صغير من الشعرية الصينية (100 غ)
- 750 غ من السمك الأبيض
- علبة صغيرة من الفطر الباريسي (150 غ)
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- ملعقة كبيرة من القزبر المفروم
- ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم
- حامضة كبيرة مرقدة و مقطعة إلى قطع صغيرة
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر (التحميرة)
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- 3 فصوص ثوم مهروسة
- ملعقة صغيرة من الهريسة
- باقة من السبانخ
- 150 غ من الجبن المفروم

صلصة البشاميل :

- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من الدقيق
- ربع لتر من الحليب
- الملح و الإبزار الأبيض
- قبصة من جوز الطيب (الگوزة) محكوك

للتزيين :

- 250 غ من القمرون المحمر في قليل من الزبدة
- شرائح من الحامض



طريقة التحضير :

نغسل القمرون، نقشره و نضعه يتقلى مع ملعقة صغيرة من الزبدة و الملح. عندما يتبخر الماء كليا نزيله من فوق النار و نحتفظ به.

نغلي الماء في طنجرة على نار هادئة، نضيف ورق سيدنا موسى و الملح ثم نسلق الحبار لمدة 5 دقائق. نصفيه ثم نقطعه إلى دوائر.

في إناء نرطب الشعرية الصينية في الماء الساخن. نتركها قليلا ثم نصفيها و نقطعها. نحتفظ بها.

نقطع لحم السمك الأبيض، نرشه بقليل من الملح و نبخره في كسكاس. نزيله من فوق النار عندما يطهى و نحتفظ به جانبا.



في مقلاة مقعرة و فوق نار هادئة، نضع القمرون، الحبار و الفطر. نضيف زيت الزيتون، القزبر، البقدونس، الشعرية الصينية، قطع الحامض المرقد، الكمون، الفلفل الأحمر، الملح و الثوم المهروس. نحرك بمهل حتى تتجانس هذه العناصر لمدة 5 دقائق.



نضيف الهريسة و نحرك بمهل ثم نزيل المقلاة من النار و نحتفظ بها جانبا لتبرد.



ندهن آنية فرن، مربعة الشكل، بالزيت و نصفف فوقها 8 أوراق بسطيلة بطريقة متتالية مع ترك حواشي الورقة خارج الآنية. نفرغ حشوة البسطيلة و نبسطها جيدا.



نضيف السمك الأبيض المبخر بعد أن نزيل له الشوك.



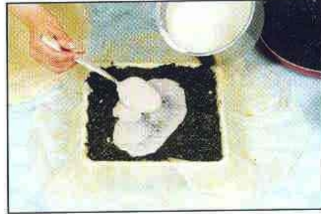
نغسل السبانخ جيدا، ننشفها و نقطعها. نضعها في مقلاة مع ملعقة صغيرة من الزبدة، الملح و الفلفل الأسود. نحرك قليلا إلى أن يتبخر الماء ثم نبسطها فوق الحشوة.



نذيب الزبدة في كاسرول على نار هادئة، نضيف إليها الدقيق و نحرك جيدا لمدة دقيقتين. نفرغ الحليب تدريجيا دون التوقف عن التحريك. في نفس الوقت نضيف الملح، الإبزار و جوز الطيب حتى يعقد الخليط ثم نزيله من فوق النار.



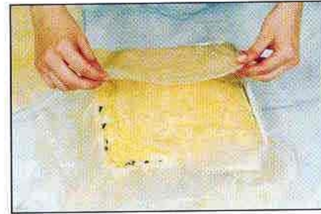
نضيف من فوق السبانخ صلصة البشاميل.



نرش بالجبن المفروم.



نجمع حواشي الورقة نحو الوسط، ندهنها بالزبدة المذابة، نغطي بورقة بسطيلة أخرى من الفوق و ندخل جوانبها في الآنية نحو الأسفل. ندهن وجه البسطيلة بالزبدة المذابة.



للتزيين، نقطع بعض أوراق البسطيلة بالمقص إلى شرائط رقيقة.



نغمس شرائط الورقة في الزبدة المذابة، نغطي بها وجه البسطيلة و ندخلها الفرن الساخن (200°C) لمدة 30 دقيقة تقريبا حتى تتحمر.
نقلي وحدات القمرون في قليل من الزبدة. نزين بها البسطيلة و نقدمها ساخنة مع شرائح من الحامض.



بسطيلة متشابكة

من 10 إلى 12 شخص

- 500 غ من أوراق البسطيلة كبيرة الحجم
- 100 غ من الزبدة المذابة

الحشوة :

- 750 غ من القمرون المقشر
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- 750 غ من الحبار (الكلمار) منقى
- 2 من ورق سيدنا موسى
- 750 غ من هبرة السمك الأبيض
- 20 غ من الفطر الأسود الصيني
- كيس صغير من الشعرية الصينية (100 غ)
- ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم
- ملعقة صغيرة من الهريسة
- ملعقتان كبيرتان من الحامض المرقد مقطع إلى قطع صغيرة
- 4 ملاعق كبيرة من صلصة الصوجا
- 4 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية
- 150 غ من الجبن المفروم

للتزيين :

- بضع وحدات من القمرون

طريقة التحضير :

نقلي القمرون في ملعقة كبيرة من الزبدة و نرشه بالملح و الفلفل الأسود. نحرك قليلا حتى يتبخر الماء كليا، نزيله من فوق النار و نحتفظ به.
نسلق الحبار في ماء مغلى و مملح مع ورق سيدنا موسى، نصفيه و نقطعه.
نقطع هبرة السمك الأبيض و نرشها بقليل من الملح ثم نبخرها في كسكاس. نزيلها من فوق النار عندما تطهى و نحتفظ بها.

في إناء، نرطب الفطر الأسود في الماء الساخن. نغسله جيدا (كي يزال منه الرمل) و نقطعه قطعا صغيرة. نحتفظ به.
و في إناء آخر، نرطب الشعرية الصينية في الماء الساخن، نتركها تبرد، نصفيها و نقطعها. نحتفظ بها.



في مقلاة مقعرة و فوق نار هادئة، نضع باقي الزبدة مع السمك الأبيض، القمرون، الحبار، البقدونس، قطع الفطر الأسود، الشعرية الصينية، الهريسة، قطع الحامض المرقد، صلصة الصوجا، الملح و الفلفل الأسود. نحرك بمهل حتى تتجانس هذه العناصر. نصب القشدة الطرية و نحرك بمهل.



نضيف نصف كمية الجبن المفروم و نحرك بمهل. نزيل المقلاة من فوق النار و نحتفظ بها جانبا لتبرد قليلا.



نقطع ورقة البسطيلة بالمقص إلى شرائط رقيقة.



نفكك شرائط ورقة البسطيلة و نرشها بالزبدة المذابة مع الإحتفاظ بربع مقدار الزبدة جانبا.



ندهن صفيحة (دائرية) فرن بالزيت و نفرشها بنصف كمية شرائط أوراق البسطيلة.



نفرغ حشوة البسطيلة من الفوق و نبسطها بالملعقة.



نرش بباقي الجبن المفروم.



نغطي الحشوة بباقي شرائط ورقة البسطيلة. نرش بباقي الزبدة المحتفظ بها ثم ندخل الصفيحة إلى الفرن الساخن (200°C) لمدة نصف ساعة. نقدمها ساخنة مزينة ببضع وحدات من القمرون المحمرة.

سمكة مورقة

من 6 إلى 8 أشخاص

- الورق المقوى
- 1 كلغ من العجين المورق
- بيضة مخفوقة

الحشوة :

- 100 غ من الشعرية الصينية
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- حبتان من الكراث (البورو) مقطعتان إلى قطع صغيرة
- 500 غ من الحبار (الكلمار) مقطع مقطعة إلى قطع صغيرة
- 500 غ من القمرون المقشر
- 500 غ من هبرة السمك الأبيض
- علبة من الفطر الباريسي المقطع (150 غ)
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم
- حبة من الجزر محكوكة
- ملعقتان كبيرتان من الصلصة الحارة (tabasco)
- 4 ملاعق كبيرة من صلصة الصوجا

للتزيين :

- حامضة مقطعة إلى شرائح
- أوراق البقدونس
- زيتون أسود

طريقة التحضير :

في إناء، نرطب الشعرية الصينية في الماء الساخن، نتركها تبرد، نصفيها و نقطعها. نحتفظ بها.

في مقلاة مقعرة و فوق نار هادئة، نذيب ملعقة كبيرة من الزبدة ثم نحمر قطع الكراث. نضيف قطع الحبار، القمرون، قطع السمك الأبيض و الفطر الباريسي. نرش بالملح و الفلفل الأسود ثم نحرك قليلا بمهل.

نضيف في المقلاة كلا من البقدونس المفروم، الشعرية الصينية، الجزر المحكوك، الصلصة الحارة، صلصة الصوجا، الملح و الفلفل الأسود. نحرك بمهل حتى تتجانس هذه العناصر ثم نزيل المقلاة من النار و نحتفظ بها جانبا لتبرد.

نثني الورق المقوى إلى إثنين ثم نرسم نصف سمكة. نقطع بالمقص مع تتبع الرسم ثم نفتح الورقة للحصول على شكل سمكة كاملة. يجب أن لا تكون أكبر من حجم صفيحة الفرن. فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، نورق نصف العجين بالمدلك. نضع سمكة الورق فوقه ثم نقطع حولها بالجرارة.

نقطع أيضا شرائط طويلة من العجين عرضها 1 سم و ذلك من أجل وضعها كحافة حول سمكة العجين لتفادي خروج الحشوة. ندهن جوانب العجين بالبيض المخفوق ثم نلصق الشرائط فوقها.

نضع الحشوة فوق العجين دون الوصول إلى الجوانب. نبسطها جيدا ثم ندهن الجوانب بالبيض المخفوق. نورق النصف الآخر من العجين (بنفس طريقة الصورة الثانية) ثم نغطي به الحشوة.

نلصق شريطين من العجين أحدهما لفصل رأس السمكة و الثاني لفصل الذيل ثم ننقش خطوطا على الذيل. و بواسطة مقص، نشق العجين قليلا كي نحصل على شكل قشرة السمك. ندهن سطح السمكة كله بالبيض المخفوق و ندخلها الفرن الساخن (200°C) من 20 إلى 30 دقيقة. تقدم ساخنة و مزينة بالحامض، البقدونس و حبة زيتون أسود مكان العين.



محنشة مالحة بالخضر و السمك

من 10 إلى 12 شخص

- 750 غ من أوراق البسطيلة كبيرة الحجم
- 100 غ من الزبدة المذابة
- بيضة مخفوقة

حشوة الخضر :

- حبة جزر محكوكة
- حبة قرع محكوكة
- حبة لفت محكوكة
- زلافة صغيرة من الكرنب المحكوك
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- ملعقتان كبيرتان من صلصة الصوجا

حشوة السبانخ :

- باقة من السبانخ
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- 200 غ من الجبن الأبيض

حشوة سمك الميرلا :

- 1 كلغ من سمك الميرلا
- نصف حبة من الفلفل الأحمر مقطعة إلى قطع صغيرة
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر (التحميرة)
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون
- ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم
- حبة من الجزر محكوكة

حشوة القمرون :

- 750 غ من القمرون المقشر
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- ملعقة كبيرة من الحامض المرقد مقطع إلى قطع صغيرة
- كيس صغير من الشعرية الصينية (100 غ)
- 100 غ من الجبن المفروم

للتزيين :

- 100 غ من الجبن المفروم

طريقة التحضير :



حشوة الخضر : نحمر الخضر المحكوكة في مقلاة مع الزبدة، الملح و الفلفل الأسود. نضيف صلصة الصوجا و نحرك حتى تطهى الخضر نسبيا. نحتفظ بها.



حشوة السبانخ : نغسل السبانخ جيدا، ننشفها، نقطعها و نضعها في مقلاة مع الزبدة، الملح و الفلفل الأسود. نحرك قليلا إلى أن يتبخر الماء. نفرغها في إناء و نضيف إليها الجبن. نخلط جيدا ثم نحتفظ بذلك.



حشوة السمك : نغسل سمك الميرلا جيدا، نفرغه ثم نزيل له الشوك. بملعقة صغيرة، نفصل اللحم عن جلد السمك ثم نفرمه باليد أو بالشوكة. نحمر قطع الفلفل الأحمر في الزيت، نضيف كفتة سمك الميرلا و نتبل بالملح، الفلفل الأسود، الفلفل الأحمر و الكمون. نحرك قليلا، نضيف البقدونس المفروم، الجزر المحكوك و نترك الكل على نار هادئة حتى تطهى الكفتة و يتبخر الماء كليا. نحتفظ بذلك.



حشوة القمرون : نطهي القمرون المقشر في مقلاة مع الزبدة، الملح، الفلفل الأسود و قطع الحامض المرقد. نحرك و نحتفظ به.



في إناء نرطب الشعرية الصينية في الماء الساخن. نتركها تبرد، نصفيها ثم نقطعها و نضعها في إناء. نفرغ فوقها خليط سمك القمرون و الجبن المفروم ثم نحرك.

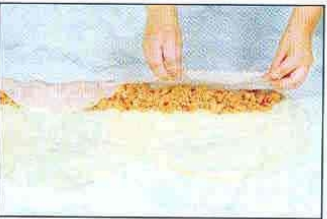
تلفيف المحنشة :



1) ندهن ورقتين بالزبدة المذابة و نضع واحدة فوق الأخرى، نفرغ حشوة الخضر وسطها و نطوي جوانبها بالتوالي كي نحصل على شكل دائري. نقلبها وسط صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت.



2) ندهن ورقتين بالزبدة المذابة و نصففهما بالطول، واحدة جنب الأخرى. نضع فوقهما حشوة السبانخ بالجبن على شكل خط مستقيم ثم نلف الورقة حول الحشوة كي نحصل على قضيب. نرفعه و نلفه حول دائرة البسطيلة بالخضر ثم ندخل طرفي القضيب ببعضهما لنحوله إلى شكل دائرة.



3) ندهن 3 أوراق من البسطيلة بالزبدة المذابة و نصففها بالطول، واحدة جنب الأخرى. نضع حشوة سمك الميرلا على شكل خط مستقيم فوق الورقة. نثني الورقة من الجانب ثم نلفها على الحشوة كي نحصل على قضيب ندخل طرفيه ببعضهما لنحوله إلى شكل دائرة محيطة بدائرة السبانخ.



4) ندهن 5 أوراق من البسطيلة و نصففها بالطول، واحدة جنب الأخرى. نبسط حشوة القمرون على شكل خط مستقيم. نرشه بالجبن المفروم و نلفه بالورقة بمساعدة شخص آخر. نلفه حول قضيب سمك الميرلا.



ندخل طرفي القضيب في بعضهما. ندهن المحنشة بالبيض المخفوق و ندخلها إلى الفرن الساخن (200°C) لمدة 30 دقيقة تقريبا حتى تتحمر ثم نقدمها ساخنة و مزينة بالجبن و شرائح الحامض المرقد.

بسطيلة بالحمام

من 6 إلى 8 أشخاص

- 50 غ من الزبدة المذابة
- 500 غ من أوراق البسطيلة كبيرة الحجم

الحشوة :

- 8 من طيور الحمام
- 500 غ من البصل مقطع إلى قطع صغيرة
- 50 غ من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- ملعقة صغيرة من مسحوق الزنجبيل
- 3 من عيدان القرفة
- قليل من الزعفران الحر
- نصف لتر من الماء
- 8 بيضات
- زلافة صغيرة من البقدونس المفروم

للتزيين :

- مسحوق القرفة
- مسحوق السكر الصقيل
- 6 من بيض السمان مسلوق و مقشر



نغسل طيور الحمام جيدا و نزيل لها الأفخذة.

في طنجرة، نحمر قطع الحمام مع البصل في الزيت و الزبدة ثم نتبل بالملح، الفلفل الأسود، مسحوق الزنجبيل، عيدان القرفة و الزعفران الحر. نفرغ الماء ثم نقفل الطنجرة إلى أن يطهى الحمام (مدة 30 دقيقة تقريبا).

نحتفظ بأفخذة الحمام جانبا في طبق و نزيل العظام لباقي قطع الحمام. نفتت اللحم نسبيا و نحتفظ به. نبقي المرق في الطنجرة ثم نضيف إليها البيض واحدة تلو الأخرى مع التحريك باستمرار و نرش بالبقدونس المفروم.

ندهن آنية فرن بالزيت، نصفف 6 أوراق بسطيلة واحدة جنب الأخرى مع ترك حواشي الورقة خارج الآنية. نفرغ خليط البيض، نبسطه و نضع فوقه لحم الحمام.

نصفف أفخذة الحمام من الفوق (يمكن تفتيتها هي أيضا و ذلك حسب الذوق).

نجمع حواشي الورقة نحو الوسط و ندهنها بالزبدة المذابة. نضع ورقة بسطيلة أخرى من الفوق و ندخل جوانبها نحو الأسفل. ندهن وجه البسطيلة بالزبدة المذابة و للتزيين نجمع 6 قطع صغيرة من ورقة البسطيلة ثم نغمسها في الزبدة المذابة لنضعها على شكل أعشاش فوق البسطيلة. ندخلها إلى الفرن الساخن (200°C) لمدة نصف ساعة تقريبا ثم نقدمها مزينة بمسحوق القرفة، مسحوق السكر الصقيل و بيض السمان موضوع فوق أعشاش الورقة.

بسطيلة بالكاشير

من 6 إلى 8 أشخاص

- 500 غ من أوراق البسطيلة كبيرة الحجم
- 100 غ من الزبدة المذابة

صلصة البشاميل :

- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من الدقيق
- ربع لتر من الحليب
- الملح و الإبزار الأبيض
- قليل من جوز الطيب (الگوزة) محكوك

الحشوة :

- 750 غ من شرائح الكاشير متنوع
- علبة صغيرة من شرائح الفطر الباريسي (140 غ)
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- 200 غ من الجبن المفروم
- باقة من السبانخ
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- ملعقة كبيرة من القشدة الطرية



طريقة التحضير :

صلصة البشاميل : نذيب الزبدة في كاسرول على نار هادئة، نضيف إليها الدقيق و نحرك جيدا لمدة دقيقتين. نفرغ الحليب تدريجيا دون التوقف عن التحريك. في نفس الوقت نضيف الملح، الإبزار و جوز الطيب حتى يعقد الخليط ثم نزيله من فوق النار.



نقطع أنواع الكاشير إلى شرائط رقيقة، نضعها في إناء و نضيف كلا من صلصة البشاميل، شرائح الفطر الباريسي، البقدونس المفروم و نصف كمية الجبن المفروم ثم نخلط جيدا.



نغسل السبانخ جيدا، ننشفها و نقطعها ثم نضعها في مقلاة مع الزبدة، الملح و الفلفل الأسود. نحرك قليلا إلى أن يتبخر الماء. نضيف إليها القشدة الطرية، نحرك مرة ثانية و نزيل من فوق النار.



ندهن آنية فرن مستطيلة (23x35 سم) بقليل من الزيت، نصفف فوقها 8 أوراق بسطيلة واحدة جنب الأخرى مع ترك حواشي الورقة خارج الآنية. نفرغ خليط الكاشير و نبسطه ثم نضيف السبانخ.



نرش بباقي الجبن المفروم من الفوق.



نجمع حواشي الورقة نحو الوسط و ندهنها بالزبدة المذابة. نقطع ورقة البسطيلة إلى مربعات صغيرة (10x10 سم). نجمع كل قطعة على شكل وردة، نغمسها في الزبدة المذابة ثم نضعها من فوق البسطيلة واحدة جنب الأخرى إلى أن نغطيها.

ندخلها إلى الفرن الساخن (200°C) لمدة 30 دقيقة تقريبا حتى تتحمر ونقدمها مع سلطة غنية بالخضر.

بسطيلة بالكفتة

6 أشخاص

- 50 غ من الزبدة المذابة
- 500 غ من أوراق البسطيلة كبيرة الحجم

الحشوة :

- بصلة مقطعة إلى قطع صغيرة
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت
- 750 غ من الكفتة (بدون توابل)
- حبة فلفل أحمر مقطعة إلى قطع صغيرة
- حبة جزر محكوكة
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- زلافة صغيرة من لب الخبز مبللة في 5 ملاعق كبيرة من الحليب
- كيس صغير من الشعرية الصينية (100 غ)
- ملعقة صغيرة من الفلفل الحار المطحون
- علبة من القشدة الطرية (200 غ)
- 150 غ من الجبن المفروم
- بيضة مخفوقة

للتزيين :

- قطعة صغيرة من الفلفل الأحمر

طريقة التحضير :



في طنجرة، نسخن الزيت و نحمر البصل. نضيف الكفتة و نحرك بالملعقة الخشبية لتتفتت. نضيف قطع الفلفل الأحمر و الجزر المحكوك. نرش بالملح و الفلفل الأسود ثم نحرك.



في إناء نرطب الشعرية الصينية في الماء الساخن. نصفيها و نقطعها ثم نضعها في إناء مع الخبز المبلل بالحليب و خليط الكفتة ثم نمزج الكل.



نضيف الفلفل الحار المطحون، القشدة الطرية و نصف كمية الجبن المفروم ثم نحرك.





ندهن آنية فرن بالزيت و نصفف 5 أوراق بسطيلة بطريقة متتالية مع ترك حواشي الورقة خارج الآنية. نفرغ خليط الكفتة ونرش باقي الجبن المفروم. نجمع حواشي الورقة نحو الوسط و ندهنها بالزبدة المذابة.



نأخذ 10 أوراق بسطيلة و نطوي كل واحدة على شكل مثلثات متساوية. نلصق واحدة جنب الأخرى فوق البسطيلة بالزبدة المذابة مع ترك الحواشي خارج الصفيحة. نضع وسطها قطعة صغيرة من ورقة البسطيلة مدهونة بالزبدة المذابة قصد التزيين.



ندخل حواشي الورقة أسفل البسطيلة. ندهن بالزبدة المذابة ثم بالبيض المخفوق و ندخل البسطيلة إلى الفرن الساخن (200°C) لتتحمر و ذلك لمدة نصف ساعة تقريبا. نقدمها في حينها مزينة بقطع من الفلفل الأحمر.

بسطيلة بالفواكه الجافة

10 أشخاص

- 50 غ من الزبدة المذابة
- 500 غ أوراق البسطيلة كبيرة الحجم
- 750 غ من هبرة لحم البقر
- حبتان من البصل مقطعتان إلى قطع صغيرة
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- فصان من الثوم مهروسان
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- ملعقة صغيرة من مسحوق الزنجبيل
- قليل من الزعفران الحر
- 500 غ من البرقوق الجاف
- 6 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- 3 ملاعق صغيرة من مسحوق القرفة
- 250 غ من المشمش الجاف
- 300 غ من العنب الجاف بدون نواة
- 250 غ من اللوز المسلوق، المقشر، المقلي و المهرمش

للتزيين :

- حبوب الجنجلان
- اللوز المقلي
- البرقوق المعسل



طريقة التحضير :



نقطع اللحم إلى مكعبات ثم نضعها في مقلاة على نار هادئة مع البصل، ملعقة كبيرة من الزبدة، الثوم المهروس و الزيت. نحرك قليلا ثم نضيف الملح، الفلفل الأسود، مسحوق الزنجبيل، الزعفران و كأسا كبيرا من الماء. نطهي لمدة 30 دقيقة تقريبا دون الكف عن التحريك من حين لآخر.



نُغَسل البرقوق الجاف في كاسرول مع نصف ملعقة كبيرة من الزبدة، كأس صغير من الماء، ملعقتين كبيرتين من مسحوق السكر و ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة. نتركه يبرد قليلا ثم نزيل له النواة و نقطعه إلى قطع صغيرة.



نُعَسل المشمش في كاسرول مع نصف ملعقة كبيرة من الزبدة، نصف كأس صغير من الماء، ملعقتين كبيرتين من مسحوق السكر و ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة. نتركه يبرد قليلا ثم نقطعه إلى قطع صغيرة.



بعد أن تطهى قطع اللحم، نضيف ملعقتين كبيرتين من مسحوق السكر، ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة و العنب الجاف. نترك الكل فوق النار مع التحريك إلى أن يتبخر ماء الصلصة.



ندهن آنية فرن بالزيت و نصفف فوقها 6 أوراق بسطيلة بطريقة متتالية مع ترك حواشي الورقة خارج الآنية. نفرغ حشوة اللحم، نضع فوقها بشكل مزخرف قطع البرقوق (نترك قليلا للتزيين) و قطع المشمش. نغطي الكل باللوز المهرمش. نجمع حواشي الورقة نحو الوسط و ندهنها بالزبدة المذابة. نضع ورقة بسطيلة أخرى من الفوق و ندخل جوانبها في الآنية نحو الأسفل. ندهن وجه البسطيلة بالزبدة المذابة و ندخلها الفرن الساخن (200°C) لمدة نصف ساعة تقريبا. نزينها بحبوب الجنجلان، اللوز المقلي و قطع البرقوق الجاف و المعسل.

بسطيلة بحرية

من 8 إلى 10 أشخاص

- 500 غ من ورقة البسطيلة كبيرة الحجم
- 50 غ من الزبدة المذابة
- أصفر بيضة

الحشوة :

- 750 غ من لحم السمك الأبيض مقطع
- 750 غ من القمرون مقشر
- 400 غ من الحبار (الكلمار)
- 4.ملاعق كبيرة من الزبدة
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- 10 غ من الفطر الصيني الأسود
- بصلتان كبيرتان مفرومتان و محمرتان في الزيت
- 4 ملاعق كبيرة من البقدونس المفروم
- 2 أكياس صغيرة من الشعرية الصينية
- (100 غ x 2) مرطبة في الماء الساخن
- 4 فصوص ثوم مهروسة
- ملعقة صغيرة من الكمون
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر (التحميرة)
- ملعقة صغيرة من الفلفل الحار (الهريسة)
- حامضة كبيرة مرقدة و مقطعة
- 6 ملاعق كبيرة من صلصة الصوجا
- عصير حامضة
- 150 غ من الجبن المفروم
- 160 غ من الزبدة

للتزيين :

- 150 غ من الجبن المفروم
- شرائح من الحامض

- نرش قطع السمك و القمرون بقليل من الملح و الفلفل الأسود و نقليهم كلا على حدة في ملعقة كبيرة من الزبدة. مدة الطهي لا تتعدى 5 دقائق لكل صنف. نزيل من المقلاة مقدار نصف كمية قطع السمك الأبيض و نحتفظ به جانبا.
- نتقي الحبار، نغسله و نقطعه على شكل دوائر. ننشفه جيدا و نقليه لمدة 5 دقائق تقريبا في ملعقة كبيرة من الزبدة. نحرك باستمرار ثم نضيف الملح و الفلفل الأسود في نفس الآن.
- في إناء نرطب الفطر الأسود في الماء الساخن. نغسله جيدا (كي يزال منه الرمل) ثم نقطعه قطعا صغيرة. نصفي الشعرية الصينية، نضعها في إناء و نقطعها.



في مقلاة مقعرة على نار هادئة، نذيب ملعقة كبيرة من الزبدة و نضيف إليها نصف كمية السمك مع القمرون، الحبار، البصل المحمر، البقدونس، قطع الفطر الأسود، الشعرية الصينية، الثوم، الكمون، الفلفل الأحمر، الفلفل الحار و قطع الحامض المرقد. نصب صلصة الصوجا و عصير الحامض. نحرك بمهل حتى تتجانس هذه العناصر. يمكن إضافة الملح عند الضرورة.

ندهن صفيحة الفرن بقليل من الزيت و نصفف 5 من ورق البسطيلة واحدة جنب الأخرى مع ترك الحواشي خارج الصفيحة، نرشها بقليل من الزبدة المذابة و نضيف ورقة أخرى وسط الصفيحة حتى تتماسك البسطيلة و لا تثقب عند الطهي.

نضع الحشوة فوق أوراق البسطيلة، نصفف النصف المتبقى من قطع السمك الأبيض. نرش بالجبن المفروم و قليل من الزبدة المذابة.

نجمع حواشي الورقة نحو الوسط و ندهنها بالزبدة المذابة. نضع ورقة بسطيلة أخرى من الفوق و نلصق جوانبها نحو الأسفل بأصفر البيض ثم ندهنها من الأعلى بباقي الزبدة المذابة. ندخل البسطيلة إلى الفرن المسخن بدرجة 200° حتى تتحمر و ذلك لمدة 30 دقيقة.

نزين البسطيلة بالجبن المفروم و قطع الحامض ونقدمها ساخنة.

طرطات باللوز

6 وحدات

- نصف كلغ من أوراق البسطيلة كبيرة الحجم
- 50 غ من الزبدة المذابة

الحشوة :

- ربع كلغ من اللوز
- كأس صغير من السكر الصقيل (120 غ)
- ملعقة صغيرة من القرفة
- أبيض 3 بيضات
- قبصة ملح

للتزيين :

- ملعقتان كبيرتان من العسل
- رقائق اللوز محمرة في مقلاة

طريقة التحضير :



ندهن أوراق البسطيلة بالزبدة المذابة. نأخذ ورقة و نطويها إلى أربعة. نقطعها إلى دائرة قطرها أكبر بقليل من قطر قوالب الطرطات لنحصل على أربع ورقات. نضع هذه الأخيرة فوق قالب الطرطة و نضغط عليها قليلا في الجوانب كي تأخذ شكل القالب ثم نَقُصُّ الحواشي الزائدة بالمقص.



الحشوة : نمسح اللوز بمنديل نظيف و مبلل، نطحنه في مطحنة كهربائية مع السكر الصقيل و القرفة.



نخفق أبيض البيض بالطراب الكهربائي مع قبصة ملح إلى أن يصير أبيضا كالثلج و يتضاعف حجمه. نفرغه على اللوز المطحون و نحرك بمهل و باستمرار بملعقة خشبية حتى يمتزج الخليط.



نفرغ الخليط في القوالب و نبسطه ثم نطهي الطرطات لمدة 30 دقيقة في فرن مسخن بدرجة حرارة °180. تقدم الطرطات باردة و مدهونة بقليل من العسل و مزينة بقليل من رقائق اللوز.

مُحليات بالإجاص و اللوز



من 8 إلى 10 وحدات

- 200 غ من اللوز (مسلوق، منقى و مقلي)
- 200 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقتان كبيرتان من القرفة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- 4 حبات من الإجاص
- عصير نصف حامضة
- 500 غ من أوراق البسطيلة صغيرة الحجم
- 50 غ من الزبدة المذابة

للتزيين :

- 3 ملاعق كبيرة من العسل
- 60 غ من اللوز مسلوق، مقشر و مقلي ثم مفروم

طريقة التحضير :



- نهرمش اللوز في المطحنة الكهربائية.
- في إناء نضع السكر مع القرفة و ماء الزهر ثم نضيف اللوز المهرمش و نخلط جيدا هذه العناصر.
- نغسل الإجاص، ننقيه و نقطعه إلى شرائح صغيرة نضعها في إناء ثم نسقيها بعصير الحامض كي تحافظ على لونها الطبيعي.



نبسط ورقة البسطيلة و ندهنها بقليل من الزبدة المذابة. نضع مقدار ملعقة كبيرة من خليط اللوز وسط الورقة و نضيف 4 شرائح من الإجاص.



نضيف طبقة أخرى من خليط اللوز فوق الإجاص.



نطوي الجوانب الأربعة حتى تصير الورقة على شكل مربع. نضعها وسط ورقة أخرى من أوراق البسطيلة مدهونة بالزبدة ثم نطويها هي الأخرى على شكل مربع. نعيد نفس الطريقة حتى ننهي جميع المقادير.

نشق المربعات قليلا من الفوق بسكين حاد، نضعها في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت و ندخلها إلى الفرن المسخن (180°) حتى تتحمر الحلوى.
عند إخراجها ندهنها بالعسل و نزينها باللوز ثم نحتفظ بها جانبا حتى تبرد و نقدمها.

موروقات بالسميدة و اللوز



20 وحدة

- نصف لتر من الحليب
- كيس من الفانيلا (7 غ)
- ملعقة صغيرة من قشرة الحامض محكوكة
- 100 غ من مسحوق السكر
- بيضتان
- 100 غ من السميد الرقيق
- 150 غ من اللوز مسلوق و مطحون
- ملعقة كبيرة من دقيق الأرز
- 100 غ من العنب الجاف (الزبيب)
- 500 غ من أوراق البسطيلة صغيرة الحجم
- 50 غ من الزبدة المذابة

للتزيين :

- 200 غ من العسل
- 150 غ من اللوز المسلوق، مقشر و المهرمش

طريقة التحضير :

في كاسرول فوق نار هادئة، نغلي الحليب مع الفانيلا و قشرة الحامض المحكوكة.

في إناء، نخلط بواسطة الطراب اليدوي كلا من مسحوق السكر، البيض، السميدة، اللوز و دقيق الأرز.

نفرغ الحليب المنسم بالفانيلا فوق الخليط و نحرك جيدا.

نرجع الخليط إلى الكاسرول فوق النار، نضيف العنب الجاف و نحرك بمهل لمدة 5 دقائق تقريبا. ندعه يبرد قليلا ليعقد.

نبسط ورقة البسطيلة و ندهنها بقليل من الزبدة المذابة. نضع مقدار ملعقة صغيرة من الحشوة في أسفل الورقة، نثني الجانبين الأيمن و الأيسر حتى تصير الورقة على شكل مستطيل و نلفها على شكل سيگار.

نقلي القضبان في حمام زيت ساخن (نضع آخر الورقة نحو الأسفل كي تلتصق ببعضها أثناء القلي) و نحمرها من جميع الجوانب. نخرجها من المقلاة ثم نضعها مباشرة في العسل الدافئ. نصفيها و نرشها باللوز المهرمش. نقدمها باردة في سليلات ورقية حسب الذوق.


04
06
08
10
12
14
15
16
18
20
21
22
24
26
28
30
34
38
42
44
48
50
52
54
56
58
60
62

الفهرس